

**Fours Encastrables**

**Inbouwovens**

**Built-in Oven**

**Fur einbau-und Intgerierte  
Backofen**

**CIS 302000**

**CIM 303000**

**CIM 303001**

**BEKO**

## Mevrouw, Mijnheer,

U koos, evenals talrijke andere goed geadviseerde consumenten, een Beko toestel. Wij zijn ervan overtuigd dat het u dagelijks voldoening zal schenken.

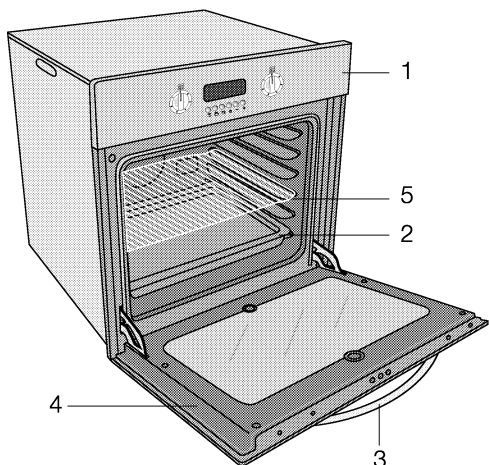
Wij raden u aan deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen voordat u uw inbouwoven voor de eerste maal in gebruik neemt. Bewaar dit boekje op een veilige plaats zodat u het ten allen tijde kan raadplegen.

## Table des matieres

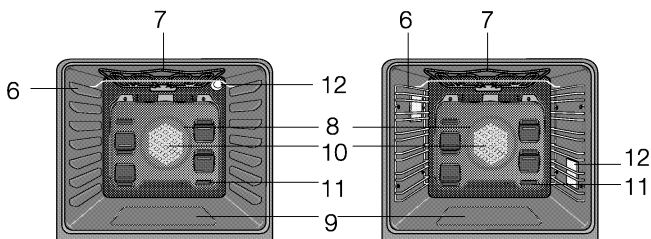
<b>1. Technische kenmerken.....</b>	<b>02</b>	5.3 Werking van de (conventionele en turbo) ovens – geregeld door een enkele knop.....	14
<b>2. Veiligheid.....</b>	<b>03</b>	5.4 Werking van de ovens – geregeld door 2 knoppen deux boutons.....	15
<b>3. Installatie.....</b>	<b>05</b>	<b>6. Werking van de grill en van de rotisseriefunctie.....</b>	<b>18</b>
<b>4. Installatie van de oven.....</b>	<b>07</b>	<b>7. Onderhoud .....</b>	<b>19</b>
Montage du four et avertissements.....	09	<b>8. Belangrijke aanwijzingen.....</b>	<b>22</b>
<b>5. Gebruik van de oven.....</b>	<b>10</b>	<b>9. Vervoer.....</b>	<b>23</b>
5.1 Regeling van de elektrische klok (naargelang het model).....			
5.2 Gebruik van de automatische uitschakeling... 11			


**Bewaar deze gebruiksaanwijzingen bij uw apparatuur. Wanneer u het toestel aan een andere persoon verkoopt of geeft, zorg er dan voor dat de gebruiksaanwijzingen erbij zitten. Zo beschikt de nieuwe gebruiker over informatie omtrent de bediening van het systeem en de bijbehorende waarschuwingen. Deze waarschuwingen zijn in de handleiding opgenomen voor uw veiligheid en die van anderen.**

# 1 Technische kenmerken



1. Aansluitingselement
2. bedieningspaneel
3. bakplaat
4. handvat
5. ovendeur
6. grill
7. zijsteunen
8. Turboverwarming (bevindt zich achter de metalen wand)
9. Elektrisch verwarmingselement onder (bevindt zich onder de metalen bodem)
10. ventilatieopening
11. Turbomotor (bevindt zich achter de metalen wand)
12. ovenverlichting
13. Elektrisch verwarmingselement boven



	Traditioneel	Multifunctie	Multifunctie (Turbofunctie) 
Breedte buiten	594	594 mm	594 mm
Diepte buiten	550	550 mm	550 mm
Hoogte buiten	595	595 mm	595 mm
Afmetingen voor het inbouwen			
Breedte	600	600 mm	600 mm
Diepte	560	560 mm	560 mm
Hoogte	600	600 mm	600 mm
Vermogen oven	2500 W	2600 W	2500 W
Vermogen grill	1100/2300 W	1100/2300 W	1100/2300 W
Vermogen Turbo	-	-	+
Vermogen Turbo motor	-	+	+
Lamp	15/25 W	15/25 W	15/25 W

## 2 Veiligheid

---

☛ **Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inbegrepen kinderen) met gereduceerde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht of instructies kregen betreffende het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.**

**Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet spelen met het apparaat.**

☛ Zorg dat de eigenschappen van uw elektrische installatie overeenstemmen met die van het apparaat.

☛ Het is verplicht het toestel aan een aarding aan te sluiten. Bij ongevallen ten gevolge van aansluiting aan en stopcontact zonder aardegeleider of slechte aardegeleider is de fabrikant niet verantwoordelijk voor eventuele schade.

☛ Controleer voordat u de apparatuur aansluit op het elektriciteitsnet of de spanning en frequentie vermeld op het identificatieplaatje overeenkomen met uw elektriciteitsinstallatie.

☛ Controleer de apparatuur op eventuele schade die tijdens het transport werd veroorzaakt.

☛ De kwalificaties van dit apparaat niet wijzigen. Dit kan gevaar veroorzaken.

☛ De spanning van het voedingsnet moet overeenstemmen met die van het toestel (zie plaatje achteraan).

☛ De oven is bestemd voor huishoudelijk gebruik, d.w.z. voor voedselbereidingen.

☛ Verplaats het toestel niet door aan de deur en/of het handvat te trekken.

☛ Zorg ervoor dat het snoer niet in aanraking komt met delen van het apparaat die warm worden. Zorg ervoor dat het snoer niet gekneld geraakt, dit kan de isolatie beschadigen.

☛ Als het toestel voorzien is van een klok, dient u deze in te stellen voordat u het apparaat voor de eerste keer in gebruik neemt. Als de klok niet ingesteld is zal de oven niet werken.

☛ Ontdoe de oven van zijn verpakking alvorens hem te gebruiken. Verwijder karton van de grill, de bakplaat en de weerstand van de grill, alsook de plastic folie van het ovenvenster. Verpakkingen kunnen een gevaar betekenen voor kinderen.

☛ Houdt kinderen op afstand als het apparaat in werking is of zolang de restwarmte aanwezig is.

☛ Ontkoppel het apparaat als u het schoonmaakt of in geval van panne.

☛ Bouw uw toestel alleen in in een meubel dat hiervoor geschikt is.

☛ Bij gebruik van de grillfunctie moet de ovendeur gesloten zijn.

☛ Trek ovenhandschoenen aan voordat u de bakplaat, grill of schotels uit de oven neemt als de oven in werking is.

☛ De onderdelen van de oven worden warm als hij in werking is. Vermijdt dus aanraking met de verhitte delen om brandwonden te vermijden.

☛ Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inbegrepen kinderen) met gereduceerde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht of instructies kregen betreffende het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet spelen met het apparaat.



Sommige technische eigenschappen kunnen gewijzigd worden zonder voorafgaandelijke kennisgeving om de productkwaliteit te verbeteren.

Sommige cijfers in de gebruiksaanwijzing kunnen schematisch zijn en niet geschikt zijn voor uw product.

De waarden die uitgedrukt staan op de labels op het product of in de documenten die bij het product geleverd worden, zijn de waarden die genoteerd werden na tests in laboratoriumomstandigheden volgens de aanverwante standaarden. Deze waarden kunnen wijzigen afhankelijk van de omgevingsomstandigheden en van de gebruikssituaties van het product.

### **Préparer et consumer** **Important pour les asthmatiques**

Les films protecteurs doivent être brûlés avant la première utilisation de votre appareil. Des vapeurs s'échapperont, ce qui est tout à fait normal.

**Prenez soin de très bien aérer la pièce pendant cette procédure.**  
**Évitez d'inspirer les vapeurs directes pendant la procédure.**

## 3 Installatie

### Raccordement électrique

- Vooraleer u uw toestel aansluit op het elektriciteitsnet verzekert u dat de netspanning van uw net overeenstemt met deze van het toestel (Zie plaatje aan de zijkant van het toestel)
- Het apparaat dient door een erkend installateur aangesloten te worden.
- Bij schade ten gevolge van aansluiting op een stopcontact zonder aardegeleider of slechte aardegeleider, is de fabrikant niet verantwoordelijk voor eventuele schade.
- Zorg dat uw elektrische installatie in orde is voordat u uw installateur vraagt om de aansluiting te doen.

#### Aansluiting van de elektriciteitskabel

Deze aansluiting dient te gebeuren door een hiervoor erkende vakman.

Gebruik een voedingskabel van het type : H05VV-F3G 1,5 mm<sup>2</sup>.

Om veiligheidsredenen mag de kabel niet langer zijn dan 2 meter.

**(1)** Verwijder de achterste beschermplaat; steek de voedingskabel door de daartoe voorziene opening.

**(2)** Volg de aanwijzingen op figuur 2

A Sluit de bruine kabel aan op de Phase

B De Blauwe op de Neutre

C De Geel/groene op de aarding.

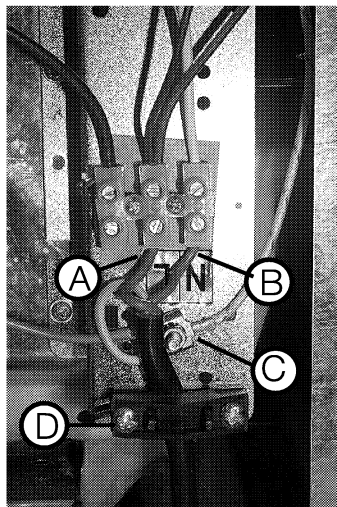
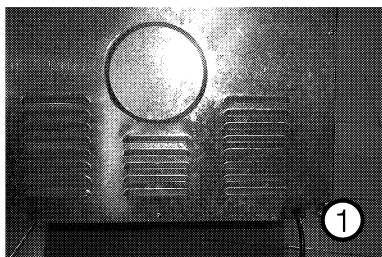
D Steek de voedingskabel door de draadklem

**(3)** Bevestig de achterste beschermplaat

#### OPGELET !

Het is verplicht dit toestel aan te sluiten op een aarding. U dient ervoor te zorgen dat uw elektrische bedrading in perfecte staat is en de stroomtoevoer overeenstemt met deze van het toestel.

- Als u het apparaat installeert laat dan voldoende ruimte tussen de muur en/of de kast, zodat er voldoende ventilatie blijft.



☛ Als uw oven geleverd werd met een kabel zonder een plug  
Moet u deze aankoppelen zoals hieronder beschreven:

Bruine kabel = L (Live = onder stroom)

Blauwe kabel = N (Neutraal)

Groen/Gele kabel = E (Earth  
=aardaansluiting)

☛ Als uw oven geleverd wordt zonder voedingskabel, gebruikt u schema-I om de voedingskabel te kiezen en schema-II voor de installatie van de kabel.

De kabel mag maximum 2 m lang zijn voor isolatieveiligheid.

☛ Open het deksel van het aansluitblok.

☛ Sluit de voedingskabel aan volgens het draadschema op het achterste deksel.

☛ Maak de voedingskabel vast aan het hoofddeel met geïntegreerde schroef via de kabelspanner.

☛ Plaats het deksel terug op het aansluitblok.

Uw oven is geschikt voor een eenfasige en een driefasige aansluiting.

☛ De stroomkabel moet door de kabelklem lopen.

☛ De stroomkabel moet weggeleid worden van het toestel en vooral van de ventilatiegaten en de luchtopening en mag niet belemmerd worden wanneer hij in positie tussen het toestel en de muur en/of kast geduwd wordt. Om de kabel te vervangen, is het nodig het hieronder aangegeven type te selecteren en de instructies te volgen. Koppel het toestel los van het stroomnetwerk.

1. Open het deksel van de aansluiting met een

schroefdraaier.

2. Open de kabelklem

3. Vervang de kabel volgens dit schema

Koppel aan zoals hieronder beschreven:

Bruine kabel = L

(Live = onder stroom)

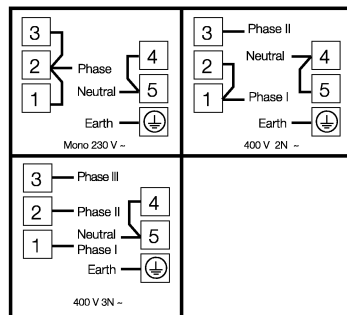
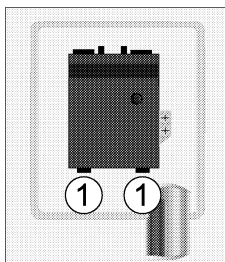
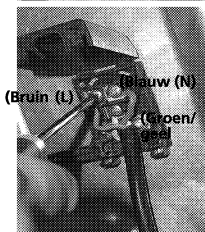
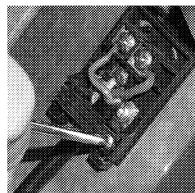
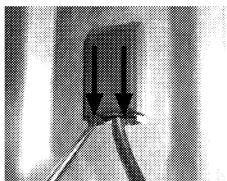
Blauwe kabel = N (Neutraal)

Groen/Gele kabel = E

(Earth = aardaansluiting)

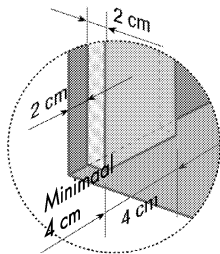
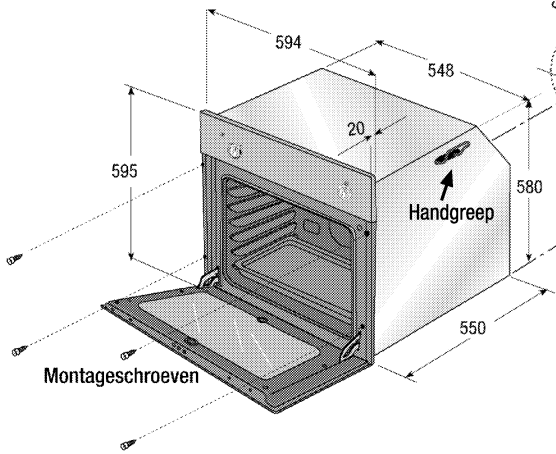
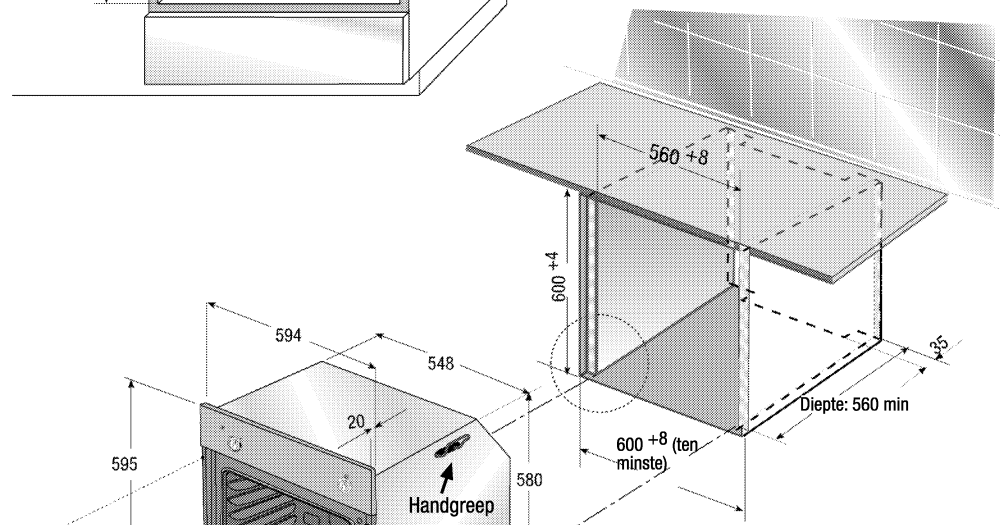
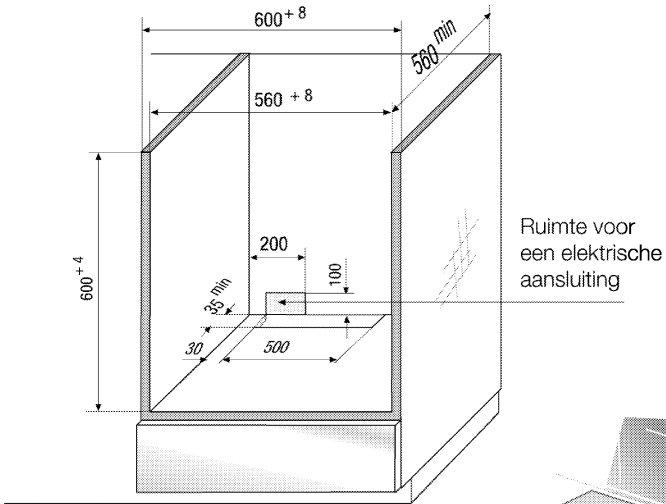
4. Zet de kabelklem vast

5. Sluit het deksel van de aansluiting



Aansluiting op het stroomnet	Eénfase	Driefasen 3 polen met neutraal	Driefasen 2 polen met neutraal
Spanning van het stroomnet	230 V	230 V / 400 V	230 V / 400 V
Spanning van de oven	230 V	230 V	230 V
Aansluiting (snoer max. 2 m)	3 x 6.0 mm <sup>2</sup> HO7 RN-F Zekering 32A	5 x 2.5 mm <sup>2</sup> HO7 RN-F ou HO5RN-F Zekering 20A	4 x 4 mm <sup>2</sup> HO7 RN-F Zekering 25A

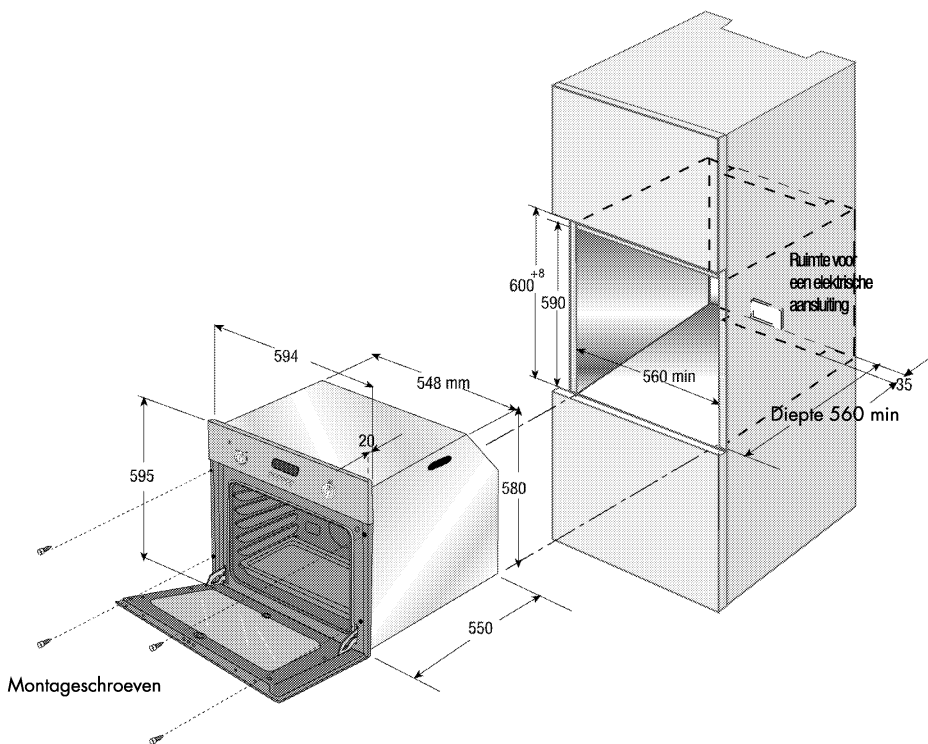
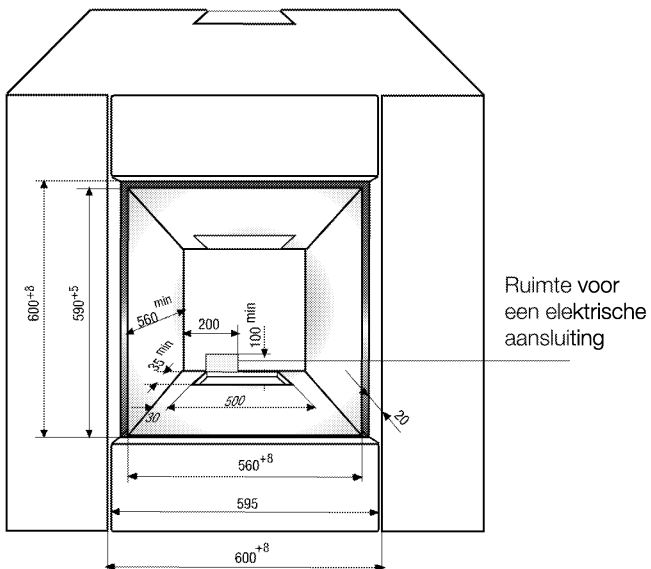
# 4 Installatie van de oven



Plaats de 2 stukken, één aan iedere kant van de behuizing, op een minimale afstand van 4 cm of tot aan de diepte van de behuizing.

**!** - Gelieve de gleuven of handgrepen aan de zijkant te gebruiken om het product te verplaatsen.  
 Opmerking: Wanneer uw product over handgrepen beschikt, dient u deze terug in de zijkant te duwen nadat u het product heeft verplaatst.





## Montage du four et avertissements

### Avertissements concernant la connexion au secteur

- Le branchement électrique de l'appareil sur le secteur doit être confié à un électricien qualifié.

- Cet appareil appartient à la classe de protection de niveau 1 et ne doit être utilisé qu'avec une connexion à la terre.

- Si le câble d'alimentation électrique n'est pas fourni dans l'emballage ou si une prise n'est pas reliée au câble, vous devez utiliser un commutateur de déconnexion omnipolaire doté d'une ouverture de contact de 3 mm.

- Le meuble dans lequel l'appareil est encastré doit être fabriqué dans un matériau résistant à des températures pouvant atteindre 100 °C. Ceci est notamment essentiel avec les matériaux suivants: bois, parois recouvertes d'un revêtement, surfaces plastifiées, colles, peinture et verni. Tout meuble à proximité de l'appareil doit résister à une température minimum de 70 °C.

### Avertissements concernant le meuble d'encastrement

- Reportez-vous au schéma représentant les dimensions du meuble et l'installation de l'appareil.

- Si un tiroir est monté sous l'appareil, il est nécessaire de monter un panneau de séparation entre l'appareil et ce tiroir.

- Insérez l'appareil dans le meuble en le poussant le plus près possible de la paroi arrière. La prise électrique doit être facilement accessible en dehors de la zone d'installation.

### Avertissements concernant l'installation de l'appareil

- Poussez l'appareil pour l'encaster dans le meuble.

Attention ! Veillez particulièrement à ce que le câble d'alimentation électrique ne soit ni entortillé ni écrasé lorsque vous insérez l'appareil dans le meuble.

- Veillez à conserver un espace suffisant pour garantir l'aération entre l'appareil et les parois du meuble. Par conséquent, centrez l'appareil avant de le fixer.

- Une fois l'appareil en place, fixez-le au moyen des vis comme illustré sur le schéma.

- L'espace entre le plan supérieur et l'appareil doit rester libre.

### Retrait du four du meuble :

- Débranchez l'appareil de la prise secteur.

- Desserrez les vis de montage.

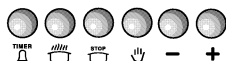
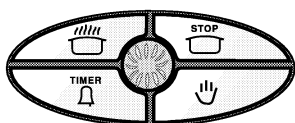
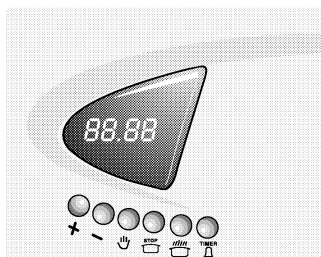
- Soulevez légèrement l'appareil pour le retirer doucement du meuble.

## 5 Gebruik van de oven

### 5.1 Regeling van de elektrische klok (naargelang het model)

Voordat u de oven voor de eerste keer in gebruik neemt dient u de klok in te stellen. Anders zal de oven niet werken.



De elektrische stroom die uw toestel van spanning voorziet loopt via de klok. Daarom dient u de klok op de correcte manier in te stellen voordat uw toestel kan werken.





De klok van de oven werkt op dezelfde manier als een andere klok. In geval van stroomonderbreking zal de klok terug op nul komen. De klok zal langzamer werken indien de stroomtoevoer lager dan 50 Hz is. (deze foutieve werking is geen defect van de klok. In dergelijke gevallen dient u de klok gewoon opnieuw in te stellen.)

#### KLOK van de OVEN


1. U kan de baktijd instellen tussen 00.00 uur en 24.00 uur.
2. U kan de klok gebruiken als timer om het einde van de kooktijd aan te geven (tussen 00.00 en 24.00 uur)
3. U kan het bakken automatisch, half automatisch of manueel programmeren (De verwarmingselementen zullen werken volgens het ingestelde programma op de klok)

   Instellen van de timer voor het einde van de baktijd

   Toets regeling baktijd

   Toets instellen einde van de baktijd

   Toets manuele instelling (niet voorgeprogrammeerd bakken)

 - + Toetsen voor het instellen van de tijd

De klok is voorzien van de volgende functies

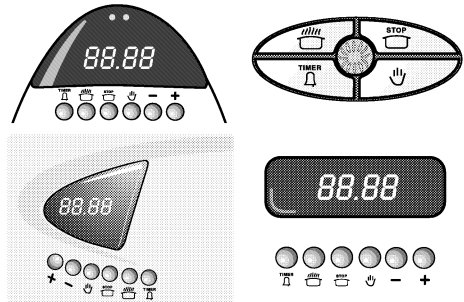
- ☛ Automatisch, half automatisch of manueel
- ☛ Tijds klok met 24 uur aanduiding
- ☛ Wekker die kan gebruikt worden als keukentimer

### Opmerkingen

- ☛ De klok beheerst enkel de elektrische weerstanden van de oven. U dient het uur zelf in te stellen.
- ☛ Als de oven automatisch of half automatisch ingesteld is, kan u het uur van de dag niet meer aanpassen. Hiervoor dient u eerst de automatische instelling te annuleren en vervolgens het uur van de dag correct in te stellen. Zie hoofdstuk "hoe de automatische instellingen annuleren".

De display van de klok geeft u een 24.00 uur aanduiding. 8.30 uur in de namiddag is dus 20.30 uur.

- ☛ Druk op á "TIMER" tegelijkertijd en houd deze ingedrukt
- ☛ Druk op "+" of "-" naargelang u de klok verder of terug wilt draaien. Of draai de "ROTEREN" knop naar links of rechts om de juiste tijd in te stellen.
- ☛ Regel de juiste tijd door middel van de "+" of "-" toets. Als "auto" knippert op de display, raadpleeg het hoofdstuk "hoe het automatische programma annuleren".
- ☛ Laat de toetsen terug los, de klok is klaar.



Bakken met handmatige instelling (of hoe het programma annuleren)





- ☛ Druk op de "TIMER" toets, druk op de "-" toets of draai aan de "ROTEREN" knop tot 0.00 op de display verschijnt.
- ☛ Druk op de toets "AUTO" tot het "auto" en het "TIMER" symbool verdwijnen van de display
- ☛ Stel de oven in op de gewenste baktemperatuur en functie.
- ☛ De oven wordt ingeschakeld en de ovenindicator zal branden.
- ☛ Aan het eind van de baktijd zet u de oven uit door de thermostaatknop in de "0" (uit) stand te plaatsen.

### Opmerking :

De keukentimer zal de oven niet uitschakelen. U dient aan het einde van de kooktijd de knop zelf op "0" (uit) te draaien.

## Half-automatische instelling


Op deze manier kan u de baktijd manueel instellen, maar zal de oven aan het einde van de baktijd automatisch uitschakelen. Zo voorkomt u dat uw gerechten te lang bakken.

- Druk op de “” toets. Druk op de “+” of “-” toetsen, of draai aan de “” knop om de duur van de baktijd “” in minuten in te stellen.
- Stel de temperatuurknop op de gewenste temperatuur in en de oven functieknop op de gewenste functie.
- De oven zal aanschakelen en het bakken begint.
- Het programma zal de oven uitschakelen aan het einde van de ingestelde baktijd. “Auto” zal flikkeren en het timersignaal zal afgaan. Om het alarm uit te schakelen drukt u op de “” knop.
- Schakel de thermostaatknop uit door hem in de “0”(uit) stand te draaien.
- Druk op de “” knop om “auto” uit te schakelen.


## Automatische instelling

Bij deze instelling zal de oven automatisch ingeschakeld en uitgeschakeld worden op de ingestelde tijd.


Verzekert u ervan dat de thermostaatknop op “0” staat en dat de tijd juist is ingesteld.

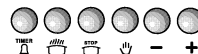
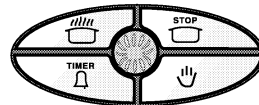
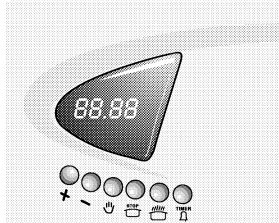
- Druk op de “” toets om eventueel andere opgeslagen “” programma's te annuleren. (“auto” en “” zullen niet oplichten op de display).
- Druk op de “” knop en druk op “+” of “-”, of draai aan de j om de gewenste eindtijd in te stellen. (“” en “auto” zullen op de display verschijnen)
- Druk op de “” toets en op de “-” toets om de baktijd in te stellen.
- Stel de ovenknop in op de gewenste positie en plaats uw voedsel in de oven.
- De oven zal automatisch inschakelen

en weer uitschakelen aan het einde van de baktijd.

- Aan het einde van de kooktijd zal het alarmsignaal gaan en “Auto” zal knipperen op de display. Om het alarm uit te schakelen drukt u de “” toets in.
- Druk op de “” toets om “Auto” uit te schakelen.
- Stel de thermostaatknop en de functieknop van de oven van de oven terug in op “0”



NOTA : Volg de aanwijzingen op de verpakking als u “kant en klaar” gerechten in de oven bereidt.

Druk op de “” knop om de resterende baktijd te controleren.




## Timer alarm

U kan de keukentimer instellen tussen 0 en 23 uur 59 minuten om u eraan te herinneren dat een bepaald gerecht het einde van de kook- of baktijd bereikt heeft en dat u uw toestel dient uit te schakelen.

☛ Druk op de “” toets en op de “+” of de “-” toets of draai aan de “” knop om de tijd in te stellen.


☛ Het alarmsignaal zal luiden aan het einde van de ingestelde tijd.


☛ Om het alarm uit te schakelen drukt u op de “” toets.

## Indien de klok niet overschakelt op handmatige modus of de oven niet start:

kan het automatisch programma in het klokgeheugen opnieuw worden ingesteld. Houd knop “” ingedrukt en druk op “+”, verhoog de kooktijd een beetje en stel dan de bereidingstijd in op zero door op “-” te drukken. De oven kan dan gestart worden door op de handmatige toets “” te drukken.

## Hoe een automatisch programma annuleren

☛ Druk op de “” toets, en druk vervolgens op de “-” toets tot 0.00 op de display verschijnt.

☛ Duw op de “” toets om het ingestelde programma te annuleren.





☛ De juiste tijd kan opnieuw worden ingesteld.

## Voor modellen uitgerust met een toetsvergrendeling:




De demo modus kan eventueel gebruikt worden als toetsenblokkering. Als deze modus geactiveerd is, blijven de relais de hele tijd open. Op die manier kan de timer gebruikt worden zoals gewoonlijk, maar blijft het aangesloten toestel of de module van het toestel ongewijzigd. Dat betekent dat uw kind het bereidingsprogramma kan kiezen, maar dat het programma niet wordt geactiveerd, en dat het aangesloten toestel of de aangesloten module niet aangezet worden.

## Om de demo modus/toetsenblokkering te activeren:

1. Zorg ervoor dat de klok in manuele modus

staat en annuleer alle actieve programma's.  
2. Houd de “” toets en de “” toets tegelijkertijd gedurende ongeveer 8 seconden ingedrukt. De display geeft “On” te lezen.  
3. Druk op de “+”-toets. De display geeft “OF” te lezen en het “” symbool wordt weergegeven. Na ongeveer 5 seconden wordt de tijd opnieuw weergegeven naast het “” symbool. De toetsenblokkering is nu geactiveerd.

## Om de demo modus/toetsenblokkering te deactiveren:

1. Zorg ervoor dat de klok in manuele modus staat en annuleer alle actieve programma's.  
2. Houd de “” toets en de “” toets tegelijkertijd gedurende ongeveer 8 seconden ingedrukt. De display geeft “OF” te lezen.  
3. Druk op de “+” toets. De display geeft “ON” te lezen en het “” symbool verdwijnt. Na ongeveer 5 seconden wordt de tijd opnieuw weergegeven. De toetsenblokkering is nu gedeactiveerd.

## 5.2 Gebruik van de automatische uitschakeling

Als uw fornuis is uitgerust met een automatische uitschakelingsfunctie; De kooktijd kan worden ingesteld tot maximum 100 min. met behulp van een elektrische timer met geluidsignaal. Draai de schakelaar met de klok mee en stel de tijd in met de bedieningsknop. Zet de knop in de handbedieningstand als u de automatische uitschakeling niet wenst te gebruiken. In deze stand schakelt de timer de elektriciteit niet uit. Om het toestel uit te schakelen moet u in dit geval de timer opnieuw instellen of de thermostaatknop op “0” zetten.

Wanneer de timer is ingesteld op een tijd tussen 0-100min zal de stroom automatisch uitgeschakeld worden en zal het geluidsignaal klinken aan het einde van de ingestelde tijd.

Opgelet: De verwarmingselementen werken niet tenzij de timer en de thermostaatknoppen tegelijk ingeschakeld worden.

### 5.3 Werking van de (conventionele en turbo) ovens – geregeld door een enkele knop

- ☛ De bedieningsknop voor de oven/grill kan uitsluitend vanuit “OFF” in wijzerzin gedraaid worden (tot hij in “Grill”stand staat).
- ☛ De temperatuur in de oven wordt eveneens geregeld met deze bedieningsknop.
- ☛ Zet de oven aan door de bedieningsknop in wijzerzin te draaien.
- ☛ De temperatuurwaarden staan op de bedieningsknop van de oven aangegeven. Het oranje controlelampje op het bedieningspaneel blijft branden tot de temperatuur is bereikt die is ingesteld met de bedieningsknop van de oven. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt gaat het controlelampje uit, en dit proces wordt gedurende de kooktijd telkens herhaald als indicatie dat de gewenste temperatuur constant wordt gehouden. De tabel geeft de aanbevolen temperatuur voor verschillende bereidingen aan.
- ☛ U kunt energie besparen door de oven vijf minuten voor het einde van de bereidingstijd uit te schakelen, op voorwaarde dat u de ovendeur gesloten laat.

☛ Houd afstand van het toestel bij het openen van de ovendeur, wanneer stoom en hitte uit de opening ontsnappen.

Het wegbranden van de beschermende laag. Om de beschermende laag weg te branden haalt u de ovenplateaus, rooster en braadslede en laat uw lege oven gedurende 30 minuten branden op 250°C. Zorg ervoor dat uw keuken goed verlucht is tijdens deze procedure.

### Conventionele ovens



: Het ovenlichtje en de controlelampjes gaan branden. De verwarmingselementen zijn niet in werking.

**(bereik temp.)** Het onderaan en debovenaan verwarmingselement staat aan onder de thermostaatregeling.



: Enkel het verwarmingselement onderaan is in werking.




: Het verwarmingselement bovenaan is in werking.



: Betekent dat enkel de grillverwarmer en lampen aan zijn.

Om de bedieningsknop na stand  op “0” te zetten draait u de knop in tegenwijzerzin.



: Zowel de grill- als de draaispittfunctie zijn actief. Om de bedieningsknop na stand  op “0” te zetten draait u de knop in tegenwijzerzin.

### Turbo Ovens



: Ovenlamp, waarschuwinglampen ventilator zijn aan.

**(bereik temp.):** Het turboverwarmingselement staat aan onder de thermostaatregeling.



: Betekent dat enkel de grillverwarmer en lampen aan zijn.

Om de bedieningsknop na stand  op “0” te zetten draait u de knop in tegenwijzerzin.

Wees voorzichtig dat u bij het openen van de deur van de oven geen hete onderdelen aanraakt.



## 5.4 Werking van de ovens – geregeld door 2 knoppen

### Bedieningsknop voor oventemperatuur

Deze knop wordt tegelijk met de functiekeuzeknop gebruikt. Kies de gewenste stand met de functiekeuzeknop. Draai vervolgens de bedieningsknop voor oventemperatuur in wijzerzin. Het lampje en de verwarmingselementen die overeenkomen met de gekozen stand, of de ventilator, worden ingeschakeld. De temperatuur in de oven wordt gedetecteerd door de thermostaat. De thermostaat schakelt het verwarmingselement en het controlelampje uit wanneer de gewenste temperatuur in de oven is bereikt. Zodra de temperatuur daalt schakelt de thermostaat het verwarmingselement opnieuw in en gaat het controlelampje weer branden. Zo wordt de gewenste temperatuur gedurende de hele bereidingstijd constant gehouden.

### Functiekeuzeknop van multifunctionele ovens

Met deze knop kunt u de gewenste functie kiezen en controleren. De functies en de bijbehorende standen worden onderaan verklaard. Om de oven in de juiste stand te zetten, schakelt u de functiekeuzeknop in (behalve stand), selecteert u de juiste temperatuur met de oventemperatuurknop en regelt u de timer.

### Turbofunctie (indien beschikbaar)

1. Stel de “temperatuurknop” in op de gewenste oventemperatuur.
2. Draai de “functiekeuzeknop” op de turbostand.
3. Uw oven begint onmiddellijk te werken en het thermostaatlampje gaat branden.
4. Als de oven de gewenste temperatuur bereikt, gaat het thermostaatlampje uit.
5. Stel nadat het thermostaatlampje uitgaat de “functiekeuzeknop” in op de gewenste kookmodus.

**Vergeet niet dat de turbomodus enkel gebruikt wordt voor het voorverwarmen. Gebruik deze stand niet voor bereidingsdoeleinden.**

## De standen van de functieselectieknop voor conventionele ovens



Ovenlamp, waarschuwinglampen en ventilator zijn ingeschakeld.



De bovenste en onderste verwarmingselementen zijn aan. Het laat de beide kanten van de maaltijd koken op hetzelfde niveau.



Het lage verwarmingselement is aan. U kunt deze positie gebruiken als u de onderkant van uw maaltijd beter wilt laten koken.



Het hoge verwarmingselement is aan. U kunt deze positie gebruiken als u de bovenkant van uw maaltijd beter wilt laten koken.



Betekent dat enkel de grillverwarmer en lampen aan zijn. U moet de verwarmingsregelingsknop op de maximum temperatuur zetten.



De bovenste en onderste verwarmingselementen zijn aan. Het laat de beide kanten van de maaltijd koken op hetzelfde niveau.



Het lage verwarmingselement is aan. U kunt deze positie gebruiken als u de onderkant van uw maaltijd beter wilt laten koken.



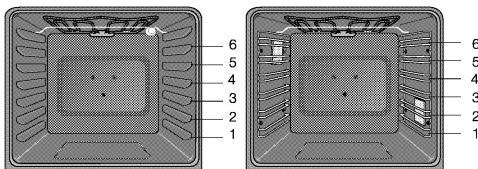
Het hoge verwarmingselement is aan. U kunt deze positie gebruiken als u de bovenkant van uw maaltijd beter wilt laten koken.



Betekent dat enkel de grillverwarmer en lampen aan zijn. U moet de verwarmingsregelingsknop op de maximum temperatuur zetten.



Betekent dat de lampen, de grillverwarmer en de rotisseriefunctie aan zijn. U moet de verwarmingsregelingsknop op de maximum temperatuur zetten.







## De standen van de multifunctieselectieknop


 Ovenlamp

 Bovenste en onderste verwarmingselement zijn aan.

 Ventilator en turboverwarming zijn aan.


 Lage grill en ventilator zijn aan.


 Grill U moet de verwarmingsregelingsknop op de maximum temperatuur zetten

 Pizza-positie: Het onderste verwarmingselement, de ventilator en het turbo-verwarmingselement werken. U kunt deze positie gebruiken om bij hoge temperatuur te koken.

 Het hoge verwarmingselement is aan.

 Het lage verwarmingselement is aan.

 Ontdooien

 Turbofunctie

 Ontdooien

 Bovenste en onderste verwarmingselement zijn aan.


 Ventilator; bovenste en onderste verwarmingselement zijn aan.

 Ventilator en turboverwarming zijn aan.

 Het lage verwarmingselement is aan.

 Lage grill en ventilator zijn aan.

 Grill U moet de verwarmingsregelingsknop op de maximum temperatuur zetten

 Turbofunctie


 Ventilator; bovenste en onderste verwarmingselement zijn aan.

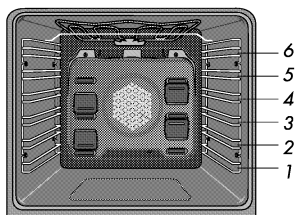
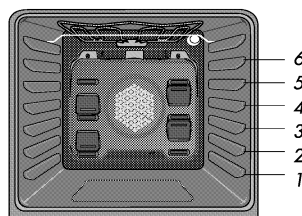
 Bovenste en onderste verwarmingselement zijn aan.

 Het lage verwarmingselement is aan.

 Lage grill en ventilator zijn aan.

 Grill U moet de verwarmingsregelingsknop op de maximum temperatuur zetten

 Turbofunctie



## Bereidingstabel

Bereidingen	Bereidingspot	POSITIE BAKPLAAT				POSITIE THERMOSTAAT	BEREIDINGSTIJD (min)			
		Ventilator met circulerende verwarming	Pizza	Boven en onder	Ventilator met boven en onder		Ventilator met circulerende verwarming	Pizza	Boven en onder	Ventilator met boven en onder
Zandkoek (voor 8 personen)	Broodvorm 24-26 cm	3	3	2-3	3	170-180	15-25	15-25	25-35	20-25
Cake in vorm (voor 5 personen)	Cakevorm van 18-22 cm	3	3	2-3	3	170-180	20-30	20-30	25-35	20-25
Koekjes (voor 12 personen)	Bakplaat	4	4	2-3	3	170-190	20-30	20-30	25-35	20-25
Kruimeldeeg (voor 12 personen)	Bakplaat	4	4	2-3	3	180-190	20-30	20-30	25-35	20-25
Brioche	Bakplaat	4	4	2-3	3	160-180	20-30	20-30	25-35	20-25
Gebak (voor 8 personen)	Grote plaat	4	4	2-3	3	:180-190 :190-200	35-45	35-45	40-50	30-40
Deeg met gist (voor 18 personen)	Grote plaat	4	4	2-3	3	:190-200 :200-220	25-35	25-35	35-45	25-35
Biscuits (voor 10 personen)	Bakplaat	4	4	2-3	3	170-180	15-25	15-25	20-30	18-22
Cake (voor 20 personen)	Grote plaat	4	4	2-3	3	170-180	20-30	20-30	25-35	20-25
Bladerdeeg (voor 8 personen)	Grote plaat	4	4	2-3	3	200-210	20-30	20-30	25-35	20-25
Lasagne (voor 8 personen)	Lasagneschaal	4	4	2-3	3	170-180	35-45	35-45	40-50	30-40
Pizza (voor 8 personen)	Grote plaat	4	4	2-3	3	200-220	20-30	20-30	30-35	25-30
Rosbief (voor 8 personen)	Braadschaal	4	4	2-3	3	250 (15min)*	90-120	90-120	110-120	100-110
Lamschouder (voor 8 personen)	Braadschaal	4	4	2-3	3	250 (15min)*	65-80	65-80	70-90	60-75
Gebraden kip	Braadschaal	4	4	2-3	3	250 (15min)*	55-65	55-65	60-70	50-60
Gebraden kalkoen (5,5 kg)	Grote plaat	4	4	2-3	3	220 (25min)*	170-220	170-220	180-240	150-210
Vls	Braadschaal	4	4	2-3	3	200	15-20	15-20	15-25	15-20

\* Voor gebraden vlees, start de thermostaat met het hoogste niveau en daalt hij naar 150°C na 15 minuten.

- De waarden opgegeven in de tabel zijn het resultaat van laboratoriumtests.
- U krijgt mogelijk verschillende bereidingsmethoden naargelang uw eigen kookgewoontes.
- Indien u dit wenst, kunt u de tijd die nodig is om de oven voor te verwarmen toevoegen aan de waarden opgegeven in de tabel.

Ventilator met circulerende verwarming  
 Verwarming boven en onder  
 Ventilator met verwarming boven en onder

Pizza-positie: Het onderste verwarmingselement; de ventilator en het turbo-verwarmingselement werken.

(INDIEN BESCHIKBAAR)

## 6 Werking van de grill en van de rotisseriefunctie

\* Verwarm de grill voor op  (grillstand) gedurende ongeveer 5 minuten. Tijdens deze periode moet de temperatuurknop op de max stand staan en de deur gesloten zijn.

\* Het controlelampje gaat branden om aan te geven dat de grill ingeschakeld werd.

\* Smeer wat olie op de grillrooster om te verhinderen dat het vlees blijft plakken op de staven.

\* Plaats een plaat op één van de onderste posities om de olie in op te vangen en voeg er wat water in voor een gemakkelijke reiniging.


Laat de kinderen niet op de ovendeur zitten of staan als de deur geopend is.

- Zorg dat het voedsel correct onder het grillelement is geplaatst.
- Voedsel dat bruin moet worden, moet enkel onder een warme grill geplaatst worden of in het grillgedeelte, afhankelijk van de diepte van de schotel. Het draadrooster van de grillpan kan worden verwijderd.
- Plaats geen aluminiumfolie in de grillpan omdat deze de warmte verhoogt en brand kan veroorzaken.
- De platen en schotels die op de bodem van het grillgedeelte geplaatst zijn, worden opgewarmd terwijl de hoofdoven in gebruik is.
- Tijdens het grillen moet de ovendeur gesloten zijn

### Als uw fornuis over een rotisseriefunctie beschikt

De rotisseriesmotor kan met de klok mee of tegen de klok in worden gedraaid.

\* Nadat de oven in de grillpositie gewerkt heeft, plaats de kip op het rotisseriespit en plaats het spit in de spitbehuizing.

Grill 		
	Positie plaat.	Bereiden duur (min)
Lam	4-5	12-15
Lamskoteletten	4-5	12-15
Rundvlees		
Kalfskoteletten	4-5	15-25 (1)
Kalfsvlees	4-5	15-25 (1)

(1) Afhankelijk van de dikte

### De oven

Zelfreinigende oven De wanden van deze oven zijn voorzien van een speciale emailaag, die vetspatten opslorpt en deze oxideert gedurende de werking van de oven.

Enkele nuttige tips :gebruik diepe kookpotten om spatten tot een minimum te herleiden. Gebruik de braadslede (waarvan de bodem bedekt is met water) om spatten op te vangen bij het roosteren van vlees of bij gebruik van het spit. Zo voorkomt u vervuiling en overdreven rookvorming. Als er zeer veel vervuiling optreedt tijdens het gebruik van de oven is dit vaak te wijten aan een te hoge temperatuur tijdens de bereidingen. Gebruik geen schuurpoeder of detergent op het zelfreinigende gedeelte van de binnenwanden.

### De buitenzijde van de oven

De niet met zelfreinigend email bedekte delen (bakplaat, oven deur, rooster) reinigen zoals gewoon email. Hardnekkige vlekken kan u best even laten weken. Nooit bijtende of schurende producten gebruiken. U kan de in de handel verkrijgbare producten gebruiken om uw oven te reinigen, nadat u eerst zorgvuldig de gebruiksaanwijzing en waarschuwingen op de verpakking gelezen heeft.

### Waarschuwing :

Gebruik nooit scherpe voorwerpen zoals messen of andere metalen voorwerpen om uw oven of de accessoires te reinigen.

### Oven met zelfreinigende wanden:

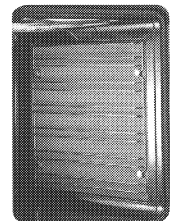
Bij dit type oven is de binnenwand bedekt met een speciaal zelfreinigend email, dat het schoonmaken makkelijk maakt.

Als uw oven is uitgerust met een beschermende metalen constructie voor de zijwanden, dient u de 4 vijzen los te maken om het metalen geraamte te verwijderen. Zodra het schoonmaken is beëindigd dient u de grill terug aan te brengen.

### Bedieningspaneel

Het bedieningspaneel kan u reinigen met een vochtige doek en vervolgens oppoetsen met een zachte droge doek. Gebruik geen detergenten of producten om de oven te reinigen om de knoppen te reinigen maar doe dit met een zachte zeep. Anders kan u de knoppen beschadigen.

Probeer niet om de knoppen van het bedieningspaneel los te trekken om ze te reinigen. U zou de knoppen hierdoor beschadigen en ze kunnen dan een gevaar betekenen bij het gebruik.



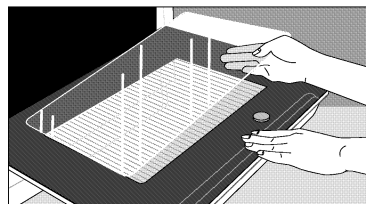
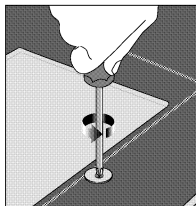
## De ovendeur

De buitenkant maakt u schoon met een doek gedrenkt in zeepsop. Vervolgens spoelt u na met een doek gedrenkt in water, en uiteindelijk nawrijven met een droge doek.

Gebruik geen schuurspons of schurend poeder want dezen zouden het email beschadigen. Let op dat u de ovendichting niet beschadigt of vervormt tijdens de reiniging ervan.

## Verwijderen van de binnenruit van de ovendeur (indien beschikbaar)

Als u de binnenruit van de ovendeur wenst te reinigen dient u met een schroevendraaier de bovenste en de onderste ringen, die de ovendeur en de binnenruit verbinden, te verwijderen. Neem het glas weg en reinig het met een sopje. Laat de ruit goed drogen breng de rubber terug op zijn plaats en bevestig de ruit vervolgens terug tegen de binnenkant van de ovendeur.



## Breng het verwarmingselement naar beneden (indien beschikbaar)

### Pas op!

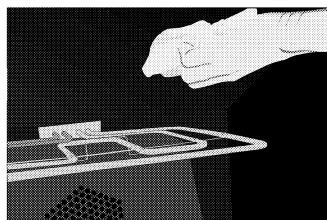
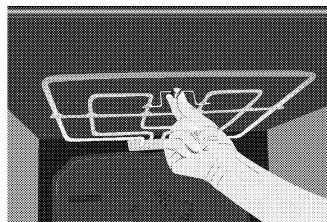
Laat het verwarmingselement eerst voldoende afkoelen voor u het reinigt.

**1.** Maak het verwarmingselement los door de schroef los te draaien in de holte van het ovenplafond.

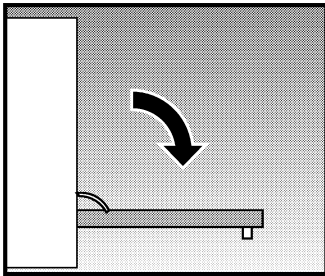
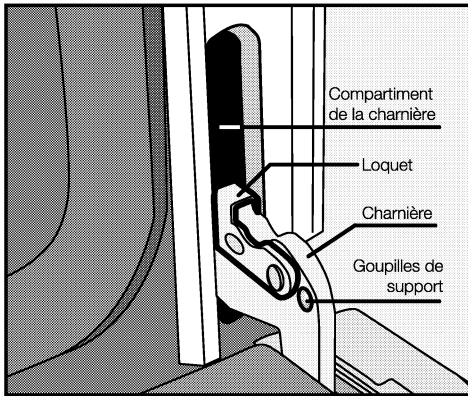
### Pas op!

Schakel het verwarmingselement nooit in of plaats er geen gewicht op als het naar beneden staat.

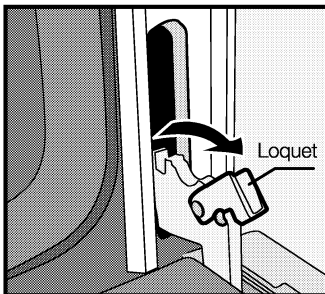
**2.** Breng het element na het reinigen terug naar boven en schroef terug in de holte van het ovenplafond.



## Vervijderen van de ovendeur

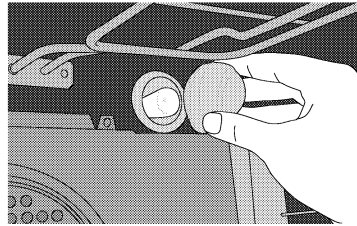


1. Open de deur volledig.



2. leg de belde scharnierboringen naar voor tot tegen het pinnetje.
3. doe de deur dicht tot de scharnieren loskomen uit de binnenscharnier.

## Vervangen van de ovenlamp



1. Sluit de stroomtoevoer af.
2. Verwijder het beschermglas vand de lamp aan de binnenkant van uw oven door het in tegenwijzerzin te draaien.
3. Schroef vervolgens de lamps los (in tegenwijzerzin)
4. U koopt een nieuwe speciale ovenlamp bij uw plaatselkije elektriciteitspecialist en schroeft deze in de oven.



### De ovendeur terugplaatsen;

Om de ovendeur weer terug te plaatsen gaat u in omgekeerde volgorde te werk.

**Opgelet:** Let er bij hel terugplaatsen op dat u de scharnieren goed terug op hun plaats brengt.

## 8 Belangrijke aanwijzingen

### Wat u niet moet doen

- ☛ Laat kinderen niet in de buurt van het toestel komen als het in werking is. Zo voorkomt u dat ze zich verbranden.
- ☛ Laat kinderen niet zitten of staan op de geopend ovendeur of op het toestel zelf.
- ☛ Gooi geen water op brandende olie of vet.
- ☛ Gebruik de oven niet als verwarming of als droger.
- ☛ Verwarm geen voedsel in blik als het nog gesloten is : de druk zou ontploffing kunnen veroorzaken.
- ☛ Gebruik geen biologische waspoeder of bijtende producten om de binnenwanden van uw oven schoon te maken.
- ☛ Bewaar geen ontvlambare producten, spuitbussen of andere gevaarlijke producten in de kasten vlak naast uw oven.
- ☛ Bedek in geen geval de openingen die voorzien zijn voor verluchting
- ☛ Gebruik het handvat van uw ovendeur niet als rek voor handdoeken of andere stukken textiel .
- ☛ Plaats geen kookpotten, schotels of andere voorwerpen rechtstreeks op de bodem van uw oven
- ☛ Bedek de grill van de oven niet met aluminiumfolie omdat dit de juiste circulatie in uw oven kan belemmeren.
- ☛ Bedek het braadspit niet met aluminiumfolie.
- ☛ Nooit grillen met de ovendeur open.
- ☛ Gebruik de grill niet voor het opwarmen van gerechten

### Wat u wel moet doen

- ☛ Laat uw toestel plaatsen door een erkend vakman

- ☛ Verzekeer u ervan dat u deze gebruiksaanwijzing goed gelezen heeft voordat u uw oven voor de eerst maal in gebruik neemt.
- ☛ Zorg ervoor dat u geen ontvlambare producten in de buurt van uw oven bewaart want de ovenwanden worden warm als u de oven gebruikt.
- ☛ Houdt kinderen op een afstand zolang de oven in werking is (of warm is), sommige delen kunnen immers zeer warm worden.
- ☛ Schakel de stroom altijd uit als u de oven reinigt.
- ☛ Kijk na of alle controlelampjes gedoofd zijn nadat u het bakproces beëindigde.
- ☛ Controleer geregeld of de verluchtingsgaten niet verstopt zijn.
- ☛ Denk eraan dat de oven tijdens het gebruik zeer warm wordt.
- ☛ Houdt er rekening mee dat de bak- en braadtijden die vermeld worden in de tabel in deze gebruiksaanwijzing enkel indicatief zijn. Controleer dus geregeld het bakproces.
- ☛ Zorg dat vlees en gevogelte volledig ontdooid zijn vooraleer u ze bakt.
- ☛ Zorg ervoor dat u zich niet verbrandt wanneer u voorwerpen van de grill of oven aanraakt.
- ☛ Let op bij het openen van de ovendeur ! Voordat u voedsel wegneemt uit de warme oven, wacht tot de stoom en de eerste hitte uit de oven zijn vrijgekomen.
- ☛ Draag ovenhandschoenen als u warme voorwerpen uit de oven neemt.
- ☛ Kies de juiste plaats in de oven voordat u de oven aanzet.
- ☛ Laat de oven afkoelen voordat u hem schoonmaakt.
- ☛ Doe beroep op een vakman voor een onderhoudsbeurt van uw oven

Plaats het toestel in zijn originele kartonnen verpakking tijdens het transport. Volg de aanwijzingen op de buitenkant van de verpakking.

Om te voorkomen dat de grill en de schalen de ovendeur zouden beschadigen, plaatst u een stuk papier of karton van ongeveer 1 à 1,5 cm dikte tegen de binnenkant van de ovendeur ter hoogte van de schalen.

Plak de deur toe met een kleefband.

Bent u niet meer in het bezit van de originele verpakking :

Neem de nodige voorzorgen om te voorkomen dat onderdelen beschadigd worden.

Verpak het toestel in bellenplastic of in een dik karton en kleef zorgvuldig toe met een brede kleefband om beschadiging tijdens het transport te voorkomen.

Het toestel dient verticaal vervoerd te worden. Plaats geen andere voorwerpen op het toestel !





